Mousse al cocco. Tra l’esotico e il mediterraneo.



La sofficità di una **mousse al cocco**, la dolcezza appena accennata della composta di albicocche, una nota morbida di pistacchio e la croccantezza di un biscotto

ricomposto…what else?

Già, l'immancabile cioccolato.
Stavolta nella veste di una cremosa ganache alla fava tonka a giocare il ruolo della classica ciliegina sulla torta.
La taglia del dolce sarà anche mini ma azzarderei che non manca nulla per rispecchiare il detto: nella botte piccola c'è il vino buono
Sei d'accordo anche tu con me?

Amo molto il cocco ma mi rendo conto che lo utilizzo poco.
O comunque non tanto quanto mi piacerebbe.
Volente o nolente lo dimentico, un po' come la fava tonka che, dopo l'entusiasmo acceso di qualche anno fa, è caduta nel dimenticatoio fino a oggi.
E, neanche a farlo apposta, si è rivelata perfetta per dare quel tocco in più a questa mousse al cocco decisamente "coccolosa"

A proposito di cocco…dicevo sì…lo dimentico per tutto l'anno poi però, quando arriva la bella stagione, inizia a tornarmi in mente con quel ritornello "cocco fresco – cocco bello" urlato a squarciagola dai venditori ambulanti sulla spiaggia quando da ragazzina andavo al mare durante le vacanze.
Guarda caso, l'ultima ricetta pubblicata lo vede in qualche modo protagonista.
Ti dirò di più. Anche per la torta mojito l'indecisione tra fragole e cocco è stata lunga fino a che il rosso acceso della frutta (allora) di stagione ha avuto la meglio.
Ma oggi il bianco candido si prende una rivincita con questa mousse al cocco per giocare non il ruolo della semplice comparsa bensì quello del protagonista principale.

Il sapore esotico del cocco abbraccia tutto il gusto mediterraneo delle albicocche in un dolce al cucchiaio ideale per concederti una coccola golosa o concludere una cena speciale nel modo giusto.

Ad accompagnare lo speciale duetto una spezia insolita, la fava tonka ma, a onor del vero, l'ispirazione per il fantastico connubio me l'ha data quel sant'uomo di Maurizio Santin con uno dei suoi dessert al piatto in "CioccoSantin".
Quel libro l'ho sfogliato, sfogliato e risfogliato talmente tante volte, attingendo a sprazzi qua e là, che manca poco lo impari a memoria!

Meno dolce della vaniglia ma più complessa e fragrante, dal profumo ricco e avvolgente, con un accenno di caramello e un sapore mandorlato: tutto questo è la

fava tonka.

Quanto basta per amarla.
È stata corollario ideale per questa mousse al cocco, realizzata in monoporzioni dalla forma tanto semplice quanto affascinante con lo stampo Mini Dot Silikomart.
Neanche a farlo apposta, la versione in miniatura dello stampo usato per la torta mojito di cui sopra.
Quasi a ricordarmi inconsciamente quel passato tira e molla.

Come base per la mousse, stavolta ho scelto non una normale frolla ma un biscotto ricomposto, una preparazione che non avevo mai sperimentato prima.
E tu sai bene quanto mi stuzzichi provare sempre cose nuove, vero?

Il disco di biscotto aggiunge una gradevolissima nota croccante che fa da contraltare alla sofficità della mousse al cocco e alla morbidezza della composta di albicocche e del biscotto al pistacchio.

La quadratura del cerchio insieme alla ganache di cioccolato fondente, dal gusto pieno e intenso, che contrasta con il sapore delicato del cocco.

Ma ora, dopo tante chiacchiere e divagazioni, vediamo insieme come preparare questa delizia esotico-mediterranea.
La ricetta è lunga ma non spaventarti.
Puoi infatti organizzarti con le diverse preparazioni in giorni diversi, quando più ti fa comodo, e conservarle buone buone in freezer.
Quando poi deciderai di concederti questa dolce coccola, dovrai solo pensare a preparare la mousse al cocco e assemblare il tutto, come un dolcissimo puzzle.
Salva la ricetta e sono certa che non te ne pentirai.

P.S. Se poi, come me, ami il cocco e sei in cerca di qualche spunto più veloce per utilizzarlo qui trovi idee sfiziose e golose che possono fare al caso tuo.
Anche vegan o gluten free



Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Mousse al cocco con composta di albicocche, pistacchio e fava tonka

ingredienti per 6 persone

Porzioni 6 PERSONE
Tempo di preparazione 3 ORE
Tempo di cottura 1 ORA
Tempo Passivo 12 ORE

Ingredienti

per il biscotto ricomposto pistacchio e cocco (adattata da una ricetta di L. Di Carlo)

- 45 g farina 00 debole
- 5 g cacao amaro in polvere
- 45 g burro
- 28 g zucchero semolato
- 28 g mandorle in polvere
- 14 g cocco rape
- q.b. fava tonka
- 0,6 g sale
- 30 g cioccolato fondente 50%
- 12 g pistacchio pasta pura 100%
- 10 g riso soffiato

per il biscotto leggero al pistacchio (di L. Di Carlo)

- 45 g uova intere
- 22 g zucchero semolato
- 32 g mandorle in polvere
- ½ cucchiaino estratto di vaniglia
- 0.15 g sale
- 15 g pistacchio pasta 100%
- 7.5 g latte intero meglio fresco
- 10,5 g farina
- 28 g albumi
- 17 g zucchero semolato

per la composta di albicocche

- 300 g albicocche già snocciolate
- 50 g zucchero semolato
- q.b. fava tonka grattugiata
- 2 g gelatina

per la mousse al cocco e cioccolato bianco

- 3,5 g gelatina
- 125 g cioccolato bianco 35%
- 125 g crema di cocco tipo questa
- 180 g panna fresca liquida 35% grassi

per la ganache fondente alla fava tonka

- 90 g cioccolato fondente 50%
- 80 g panna fresca liquida 35% grassi
- q.b. fava tonka
- q.b. pistacchi granella

Istruzioni

Prepara il biscotto ricomposto pistacchio e cocco

1. Setaccia la farina e il cacao in una ciotola, aggiungi zucchero, mandorle in polvere, cocco rapè, sale e una grattata generosa di fava tonka poi mescola gli ingredienti con un cucchiaio.

2. Unisci il burro morbido a dadini e lavora il tutto fino a ottenere una massa unita.

3. Stendi la pasta allo spessore di 3 mm tra due fogli di carta forno e cuoci in forno caldo a 150°C con sportello a fessura per circa 10-15 minuti.

4. Sforna e lascia raffreddare completamente.

5. Trita leggermente il riso soffiato.

6. Quando il biscotto sarà freddo, tritalo in un cutter poi mescola 120 g delle briciole ottenute con il cioccolato, fuso a 35-40°C, la pasta di pistacchio e il riso soffiato.

7. Stendi allo spessore di 2 mm, ritaglia 6 dischi con un coppapasta da 7,5 cm di diametro e lascia cristallizzare. Conserva le basi croccanti in un contenitore ermetico in attesa dell’utilizzo.

Prepara il biscotto leggero al pistacchio

1. Monta le uova intere con lo zucchero e le mandorle in polvere fino a consistenza spumosa.

2. Stempera la pasta di pistacchio con il latte e ammorbidisci con una piccola parte della massa montata di uova, quindi riunisci i 2 composti, mescolando delicatamente con una spatola.

3. Sempre a mano con una spatola incorpora la farina ben setacciata e

il sale.

4. Termina con gli albumi, montati insieme allo zucchero fino a consistenza cremosa.

5. Amalgama delicatamente con movimenti dal basso verso l’alto.

6. Trasferisci l’impasto in una teglia 31x21 cm (è una teglia Cuki da 6 porzioni), livella la superficie con un tarocco o una spatola a gomito e inforna a 200°C ventilato per 8-10 minuti, mettendo a fessura lo sportello del forno dopo i primi 5 minuti.

7. Sforna e lascia raffreddare, poi ritaglia 6 dischi da 5 cm di diametro (spessore circa 8 mm) e conservali in frigo, in un contenitore ermetico o avvolti da pellicola per alimenti, fino al momento dell’uso.

Prepara la composta di albicocche

1. Taglia a dadini le albicocche e riuniscili con lo zucchero in una piccola casseruola. Aggiungi una grattata di fava tonka, poni su fuoco medio basso e fai cuocere fino a che le albicocche saranno ammorbidite.

2. Passa la frutta con un minipimer e prosegui la cottura fino a far prendere consistenza.

3. Nel frattempo, reidrata la gelatina in acqua fredda.

4. Preleva 140 g di composta e, quando sarà a 40°C, aggiungi la gelatina ben strizzata, mescolando fino a completo scioglimento.

5. Cola la composta di albicocche in uno strato di circa 2 mm all’interno di uno stampo in silicone con cavità da 4,5 cm di diametro e riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara la mousse al cocco

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda per una decina di minuti.

2. Trita il cioccolato bianco, riuniscilo in una ciotola e lascialo fondere in microonde (o a bagnomaria) fino a raggiungere 35-40°C.

3. In un pentolino scalda la polpa di cocco fino a 60°C, fuori dal fuoco, aggiungi la gelatina ben strizzata e mescola accuratamente fino a che è del tutto sciolta.

4. Versa la polpa di cocco in 3 volte sul cioccolato, mescolando con cura dopo ogni aggiunta, quindi affina la struttura emulsionando ancora con un frullatore a immersione.

5. Quando l'emulsione di cioccolato e cocco avrà raggiunto circa 35°C aggiungi la panna semi montata, un po' per volta, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.

Assembla il dolce

1. Distribuisci una parte della mousse nelle cavità dello stampo Mini Dot Silikomart, riempiendole fino circa a metà.

2. Inserisci al centro un dischetto di composta di arance congelato, copri con il resto della mousse e chiudi con il biscotto leggero al pistacchio.

3. Riponi lo stampo in freezer fino a congelamento.

Prepara la ganache alla fava tonka

1. Trita il cioccolato fondente e riuniscilo in una ciotola.

2. Scalda la panna quasi a bollire insieme a una generosa grattugiata di fava tonka, versala sul cioccolato, lascia riposare un attimo poi emulsiona con un frullatore a immersione, cercando di non inglobare aria.

3. Lascia riposare a temperatura ambiente, mescolando di tanto in tanto, fino a raggiungere una temperatura di 34-38°C.

Finitura

1. Sforma le mousse al cocco dallo stampo in silicone, trasferiscile su un vassoio e spruzzale con il Velvet Bianco Silikomart.

2. Cola la ganache nella cavità superiore delle mousse e completa con la granella di pistacchi.

3. Lascia scongelare le mousse al cocco in frigo per circa 4 ore prima di servire.

Recipe Notes

Le dosi del biscotto leggero al pistacchio sono un po’ abbondanti ma lavorare con quantità ancora più ridotte diventava un problema.

Con le dosi della composta di albicocche dovresti ottenere circa 10-11 dischetti.

ATTENZIONE alla purea (o crema) di cocco. È polpa di noce di cocco essiccata e macinata per ricavarne una crema che può anche essere spalmata sul pane al pari del burro di arachidi o...della Nutella®! Non confonderla con l'olio di cocco, estratto dalla polpa e costituito quasi interamente da grassi, o con la crema di cocco reperibile normalmente al supermercato (tipo questa), un estratto di noce di cocco semplicemente più concentrato del "latte", con l'aggiunta di addensanti. Puoi trovare la crema di cocco 100% in negozi di prodotti biologici ben forniti o acquistarla on-line.



Un abbraccio, alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.